

Brioche Agrumes Roumaine

Petite escale en Roumanie pour déguster une traditionnelle brioche aux agrumes de son nom originel 'cozonac' !

INGRÉDIENTS BRIOCHE

Farine de force	1 000 g
Lait	250 g
Œuf	330 g
Beurre	300 g
Sucre	150 g
Sel	20 g
Levure	50 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos S500 Special	7 g

INGRÉDIENTS INSERT AGRUMES

Mélange d'agrumes	300 g
Blancs d'œufs	50 g

Mixer les cubes d'agrumes avec les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte d'agrumes.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients pendant 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse puis incorporer le beurre.
Température de pâte	24°C
Pointage	15 à 30 minutes
Division	2 x 150 g
Façonnage	Détente de 10 minutes. Façonner des rectangles de 20 cm de haut sur 15 cm de large. Déposer 50 g de pâte d'agrumes puis rouler dans le sens de la hauteur. Tresser les deux rouleaux puis mise en moule.
Aprêt	2 heures à 26°C
Cuisson	Dorure puis 180°C pendant 30 minutes.

